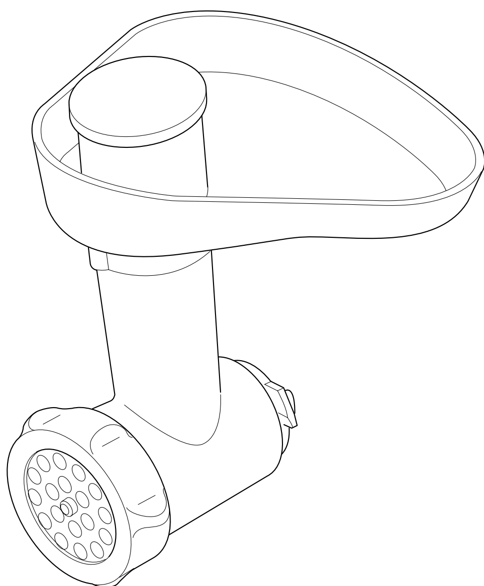


Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57735/1

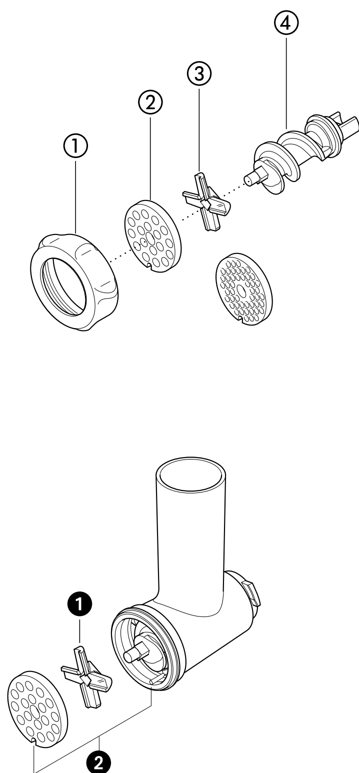
KENWOOD



AT261

UNFOLD

⑦
⑥
⑤




3

4

**before using your Kenwood attachment**

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

## safety

- Always ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.
- When mincing nuts only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube.
- Warning - the cutting blade is sharp, handle with care both in use and cleaning.
- Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- Never leave the machine on unattended.
- To avoid electric shocks, never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'Service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

**before using for the first time**

- Wash the parts see 'care and cleaning'

① ring nut
② mincer screens: medium, coarse
③ cutter
④ scroll
⑤ mincer body
⑥ tray
⑦ pusher

## to assemble

1 Fit the scroll inside the mincer body.
2 Fit the cutter – cutting side outermost ❶. Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your mincer.
3 Fit a mincer screen ❷. Put the notch over the pin.
- Use the medium and coarse screens for raw and cooked meat; fish; nuts; vegetables; hard cheese; or peel or dried fruit for puddings and marmalade.

4 Loosely fit the ring nut.

## to use the mincer

1 Raise the mixer head.
2 With the mincer in the position shown ❸, align the drive tabs on the end of the scroll with the corresponding slots in the drive outlet.
3 Push the mincer into the outlet and turn clockwise until it locks into place.
4 Tighten the ring nut manually.
5 Fit the tray ❹.
6 **Thaw frozen food thoroughly before mincing.** Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
7 Switch to maximum speed by turning the speed switch in a clockwise direction. Using the pusher, gently push the food through, one piece at a time. **Don't push hard** – you could damage your mincer.

**important**

- Never operate the mincer attachment for longer than 10 minutes as this could damage your mixer.
- The mincer attachment will not operate unless the medium and high speed outlet covers are fitted.

8 Once all the food has been minced, switch off and unplug.
9 Remove the mincer.

## cleaning

1 Loosen the ring nut and dismantle. Wash all the parts in hot soapy water, then dry thoroughly. **Don't wash any part in the dishwasher.** Never use a soda solution.
2 Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.

## service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

**UK**

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs

☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333**. **Have your model number ready** - it is located on the underside of your machine.

- **spares and attachments**

☎ call 0870 2413653.

**other countries**

- Contact the shop where you bought your macine.

**Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit**

**voor u het Kenwood-hulpstuk gaat gebruiken**

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

## veiligheid

- Controleer altijd of alle botten, zwoerden, etc. van het vlees zijn verwijderd voordat u het gaat malen.
- Waneer u noten gaat fijnhakken, moet u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot het schroefelement ze volledig heeft meegenomen voordat u meer noten toevoegt.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - na ieder gebruik;
  - voor het reinigen.
- Gebruik altijd het meegeleverde duwstuk. Steek nooit uw vingers of keukengerei in de vulbuis.
- Waarschuwing: het mes is scherp, wees er voorzichtig mee bij zowel het gebruik als het reinigen.
- Controleer of het opzetstuk stevig op zijn plaats vastzit voordat u het apparaat inschakelt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aanstaan.
- Om elektrische schokken te voorkomen mag u het motorgedeelte, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud.
- Gebruik nooit opzetstukken die niet bij het apparaat horen.
- Laat het snoer nooit overhangen, zodat een kind erbij kan.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

**voor het eerste gebruik:**

- Was de onderdelen af. Zie “onderhoud en reiniging”.

① ringmoer
② hakschijven: medium, grof
③ roosters: fijn, medium, grof.
④ mes
⑤ schroefelement
⑥ maalgedeelte
⑦ bak
⑧ vulbuis

## montage

1 Plaats het schroefelement in het maalgedeelte.
2 Breng het mes aan met de snijkant aan de buitenkant ❶. Zorg ervoor dat het mes goed wordt gemonteerd, anders kan de vleesmolen beschadigd raken.
3 Breng het gewenste rooster aan ❷. Plaats de uitsparing over de pin.
- Gebruik de medium en grove schijven voor rauw en gekookt vlees, vis; noten; groenten; harde kaas; of de schil van citrusvruchten of gedroogd fruit voor pudding en marmelade.

4 Breng de ringmoer losjes aan.

## gebruik van de vleesmolen

1 Til de kop van de mixer op.
2 Lijn de lipjes aan het eind van de schroef ❸ uit met de corresponderende gaten in het aansluitpunt.
3 Duw de molen in het aansluitpunt en draai hem naar rechts tot hij op zijn plaats vergrendeld is.
4 Draai de ringmoer handmatig vast.
5 Zet het bakje erop ❹.
6 **Ontdooi bevroren vlees goed alvorens het in de vleesmolen fijn te malen.** Snijd het vlees in reepjes van 2,5 cm.
7 Zet de snelheidsknop op de maximum snelheid door de knop naar rechts te draaien. Duw de stukken voedsel één voor één voorzichtig met de duwer door de molen. **Duw niet te hard** – u kunt de molen beschadigen.

**belangrijk**

- gebruik de molen nooit langer dan 10 minuten aangezien dat uw mixer kan beschadigen..
- De molen werkt alleen als de medium en hoge snelheidaansluitpunten afgedekt zijn.

8 Schakel het apparaat uit als al het voedsel gehakt is en haal de stekker uit het stopcontact.
9 Verwijder de molen.

## onderhoud en reiniging

1 Draai de moer van de ring los en haal de molen uit elkaar. Was alle onderdelen in heet zeepsop af en droog ze daarna zorgvuldig af. **De onderdelen niet in de afwasmachine wassen.** Gebruik nooit een sodaoplossing.
2 Wrijf de roosters in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te voorkomen.

## onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

  Als u hulp nodig hebt met:
- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud, reserveonderdelen of reparaties

  kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

**Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations**

**avant d'utiliser votre accessoire Kenwood**
- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

## sécurité

- Avant d'émincer la viande, veillez à enlever les os et la couenne.
- N'émincez que quelques noix/noisettes/cacahouètes à la fois et laissez le temps à la spirale de les prendre avant d'ajouter autre chose.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le :
  - ○ Avant de placer ou d'enlever d'autres accessoires
  - ○ Après utilisation
  - ○ Avant de le nettoyer.
- Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Avertissement – la lame est très tranchante, manipulez avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Assurez-vous que l'accessoire est bien en place avant d'allumer l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est marche.
- Afin d'éviter toute décharge électrique, veillez à ne pas mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : Voir « Service après vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

**avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**
- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "entretien et nettoyage"

① ecrou
② grilles à hacher : moyenne, grossière
③ lames rotatives
④ spirale
⑤ corps du hachoir
⑥ plateau d'alimentation
⑦ poussoir

## pour assembler

1 Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
2 Montez les lames rotatives – face tranchante vers l'extérieur ❶. Assurez-vous qu'elles sont bien en place – en cas de mauvais positionnement, vous risqueriez d'endommager votre hachoir.
3 Installez une grille à hacher ❷. Adaptez l'encoche sur l'ergot.
- Utilisez les grilles à hacher moyenne et grossière pour la viande crue ou cuite, le poisson, les noix, les légumes, les fromages à pâte pressée, ou les écorces ou fruits secs pour les puddings et la marmelade.

4 Installez l'écrou sans le visser entièrement.

## pour utiliser le hachoir

1 Levez le bras du batteur.
2 Après avoir mis le hachoir dans la position illustrée ❸, alignez les languettes d'entraînement de l'extrémité de la spirale avec les fentes correspondantes de la sortie pour accessoire.
3 Insérez le hachoir dans la sortie et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4 Serrez l'écrou à la main.
5 Installez le plateau ❹.
6 **Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.** Coupez la viande en lamelles de 2 à 3 cm de largeur.
7 Sélectionnez la vitesse maximale en tournant le sélecteur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre. A l'aide du poussoir, enfoncez délicatement les ingrédients, un morceau à la fois. **Ne poussez pas trop fort**– vous risqueriez d'endommager votre hachoir.

**important**
- N'actionnez jamais le hachoir pendant plus de 10 minutes consécutives, vous risqueriez d'endommager votre appareil.
- Le hachoir ne fonctionnera pas si les caches des sorties vitesses moyenne et élevée ne sont pas installés.

8 Lorsque vous avez haché tous les ingrédients, éteignez l'appareil et débranchez-le.
9 Retirez le hachoir.

## entretien et nettoyage

1 Desserrez l'écrou et démontez le hachoir. Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. **Ne lavez aucun élément dans le lave-vaisselle.** N'utilisez jamais un produit contenant de la soude.
2 Essuyer de l'huile végétale sur les grilles, puis les envelopper dans du papier sulfurisé afin de prévenir toute décoloration/oxydation.

## entretien et service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé.

  Si vous avez besoin d'assistance en ce qui concerne :
- l'utilisation de votre machine ou,
- l'entretien ou les réparations, contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

**Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten**

**Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Zubehörs**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

## Sicherheitshinweise

- Vor dem Zerkleinern Knochen und Rinde etc. vom Fleisch entfernen.
- Beim Zerkleinern von Nüssen immer nur eine kleine Menge in den Fleischwolf geben. Erst dann nachfüllen, wenn die erste Ladung in der Förderschnecke ist.
- Ausschalten und Stecker ziehen:
  - vor dem Austauschen oder Entfernen einzelner Teile
  - nach dem Gebrauch
  - vor der Reinigung.
- Immer den beiliegenden Stopfer verwenden. Werkzeuge oder Finger nicht in die Einfüllöffnung halten.
- Warnhinweis: Die Messer sind sehr scharf, bitte seien Sie bei der Handhabung und Reinigung vorsichtig.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Wenn eingeschaltet, das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass werden lassen – Elektroschockgefahr!
- Niemals ein beschädigtes Gerät verwenden. Überprüfen oder reparieren lassen: siehe 'Service'.
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Lassen Sie niemals das Kabel nach unten hängen. Ein Kind könnte danach greifen.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

**Vor dem ersten Gebrauch**

- Alle Teile spülen – siehe „Reinigung und Pflege“.

① Ringmutter
② Fleischwolf-Scheiben: mittel, grob
③ Messerkopf
④ Förderschnecke
⑤ Gehäuse
⑥ Vorratsschale
⑦ Stopfer

## Zusammenbau

1 Die Förderschnecke in das Gehäuse einsetzen.
2 Den Messerkopf aufsetzen – mit der Schneidkante nach außen ❶. Darauf achten, daß der Messerkopf richtig sitzt – Sie könnten sonst den Fleischwolf beschädigen.
3 Eine der Lochscheiben ❷ aufsetzen; dabei darauf achten, daß die Nut auf dem Mitnehmer sitzt.

- Die mittlere und die grobe Scheibe sind rohes und gekochtes Fleisch, Fisch, Nüsse, Gemüse, Hartkäse, Schalen oder getrocknete Früchte für Pudding und Marmelade.

4 Die Ringmutter locker aufschrauben.

# Verwenden des Fleischwolfs auf der Küchenmaschine

1 Heben Sie den Rührarm an.
2 Mit dem Fleischwolf in gezeigter Position ❸, richten Sie die Antriebszapfen am Ende der Schnecke mit den entsprechenden antriebsseitigen Vertiefungen aus.
3 Drücken Sie den Fleischwolf in den Antriebsausgang und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis er einrastet.
4 Die Ringmutter von Hand festziehen.
5 Setzen Sie die Zufuhrschale ❹ auf.
6 **Gefrorene Nahrungsmittel vor dem Zerkleinern vollständig auftauen.** Fleisch in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
7 Schalten Sie auf Maximaldrehzahl, indem Sie den Drehzahlregler im Uhrzeigersinn drehen. Drücken Sie die Nahrungsmittel, Stück für Stück, mit dem Drücker sanft durch. **Nicht zu stark drücken** – Ihr Fleischwolf könnte beschädigt werden.

**wichtig**

- Der Fleischwolfzusatz darf nie länger als 10 Minuten im Stück benutzt werden, da sonst eine Beschädigung Ihres Mixers nicht auszuschließen ist.
- Der Fleischwolfzusatz funktioniert nur, wenn eine der beiden Scheiben (mittel oder grob) eingesetzt und alle Abdeckungen aufgesetzt sind.

8 Nach zerkleinern der Nahrungsmittel, ausschalten und Stecker ziehen.
9 Fleischwolf abnehmen.

# Reinigung und Pflege

1 Ringmutter lockern und herausnehmen. Alle Teile in heißem Seifenwasser waschen und gut abtrocknen. **Keine Teile in der Spülmaschine reinigen.** Niemals eine Sodalösung verwenden.
2 Die Lochscheiben mit Pflanzenöl abwischen und in fettdichtes Papier einwickeln, damit sie sich nicht verfärben oder rosten.

# Service und Kundenbetreuung

- Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Kabel nur von Kenwood oder einer authorisierten Kenwood-Werkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe benötigen:

- im Umgang mit Ihrem Gerät
- der Wartung, mit Ersatzteilen oder Reparaturen

Setzen Sie sich mit Ihrem Verkäufer in Verbindung.

**Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni**

**prima di usare l'accessorio Kenwood**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

## sicurezza

- Prima di tritare la carne, controllare sempre di aver asportato ossa, cotenna, ecc.
- Quando si trita la frutta secca, aggiungerla in piccole quantità e lasciare che la chiocciola inizi a lavorarla prima di aggiungere ulteriori quantità.
- Spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di inserire od estrarre componenti
  - dopo l'uso
  - prima della pulizia.
- Usare sempre il pressatore fornito. Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.
- Attenzione - la lama dell'apparecchio è molto affilata. Maneggiarla con cura, sia durante l'uso che la pulizia.
- Controllare che l'accessorio sia ben fissato in posizione prima di accendere l'apparecchio.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio dopo averlo acceso.
- Per evitare scosse elettriche, non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina di corrente dell'apparecchio si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato: farlo controllare o riparare (vedere la sezione 'Manutenzione').
- Non usare mai accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli, per via del rischio che un bambino lo afferri e faccia cadere l'apparecchio.
- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

**prima dell'uso**

- lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia e cura dell'apparecchio")

① ghiera filettata
② filiere del tritatutto: media, grossa
③ lama
④ chiocciola
⑤ corpo del tritatutto
⑥ vassoio
⑦ spingitore

## montaggio

1 Inserire la chiocciola nel corpo del tritatutto.
2 Inserire la lama ❶ con la parte tagliente all'esterno. Accertarsi che sia inserita bene altrimenti si rischia di danneggiare il tritatutto.
3 Inserire il crivello ❷ facendo passare l'intaglio sul perno.
- Usare la filiera media e grossa per carni crude e cotte, pesce, frutta secca, verdure, formaggi a pasta dura, oppure canditi o frutta essiccata per torte e marmellate.

4 Non avvitare troppo la ghiera filettata.

## come usare il tritatutto

1 Sollevare la testa del mixer.
2 Con il tritatutto nella posizione mostrata ❸, allineare le sporgenze sull'estremità della chiocciola con le scanalature sull'attacco dell'albero motore.
3 Spingere il tritatutto nell'attacco e girarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
4 Avvitare manualmente la ghiera filettata.
5 Montare il vassoio ❹.
6 **Scongelare completamente i prodotti surgelati prima di tritarli.** Tagliare la carne a listelli larghi 2,5 cm.
7 Accendere a velocità massima, girando in senso orario il selettore della velocità. Usando uno spingitore, spingere delicatamente gli ingredienti da lavorare, pezzo per pezzo. **Non spingere forte**, altrimenti si rischia di danneggiare il tritatutto.

**Importante**

- Non azionare mai continuamente il tritatutto per oltre 10 minuti, altrimenti si rischia di danneggiare il mixer.
- Il tritatutto non funziona se prima non si mettono i coperchi sugli attacchi a media e ad alta velocità

8 Quando tutti gli ingredienti sono stati tritati, spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente.
9 Infine, togliere il tritatutto.

## pulizia e cura dell'apparecchio

1 Allentare il dado e smontare. Lavare tutti i componenti in acqua saponata calda e asciugarli bene. **Non lavare nessun componente nella lavastoviglie.** Non usare mai soluzioni caustiche.
2 Ungere i crivelli con olio vegetale, ed avvolgerli in carta oleata onde evitare che si scoloriscano o si arrugginiscano.

## manutenzione e assistenza tecnica

- Se il cavo è danneggiato, per ragioni di sicurezza deve venire sostituito dalla Kenwood o da un suo tecnico autorizzato.

Per assistenza in merito a:

- uso della macchina, oppure
- manutenzione, ricambi o riparazioni

Contattare il rivenditore della macchina.

# Português

**Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações**

**antes de usar o seu acessório Kenwood**
- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

## segurança

- Verifique sempre que retira os ossos, pele, etc, da carne antes de a picar.
- Quando picar nozes e outros frutos semelhantes introduza apenas alguns de cada vez e dê tempo para a espiral os apanhar, antes de adicionar mais.
- Desligue e desligue da tomada:
  - ○ antes de instalar ou retirar quaisquer peças
  - ○ depois de utilizar
  - ○ antes de limpar
- Use sempre o empurrador fornecido. Nunca coloque os dedos ou utensílios no tubo de alimentação.
- Atenção – a lâmina de corte é afiada: manuseie com cuidado quando a utilizar ou a limpar.
- Certifique-se de que o acessório está bem preso em posição antes de ligar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- Para evitar choques eléctricos nunca deixe molhar a unidade eléctrica, o cabo ou a ficha.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Proceda à sua verificação ou reparação: ver “assistência”.
- Nunca utilize um acessório não recomendado.
- Nunca deixe o cabo dependurado num local onde uma criança o possa agarrar.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com a aparelho.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

**antes da primeira utilização**
- Lave as peças, veja a secção “manutenção e limpeza”.

① Anel roscado
② filtros da picadora: médio, grosso
③ Faca de corte
④ Espiral
⑤ Corpo do picador
⑥ Tabuleiro
⑦ Empurrador

## montagem

1 Instale a espiral no corpo do picador.
2 Instale a faca de corte - com o lado de corte para fora ❶. Certifique-se de que está bem instalada, caso contrário poderá danificar o picador.
3 Instale um disco de picar ❷. Coloque a saliência sobre o pino.
- Use os filtros médio e grosso para carnes cruas e cozinhadas, peixe, frutos secos, legumes, queijo duro, ou fruta descascada ou seca para sobremesas e doce.

4 Instale o anel roscado, apertando-o frouxamente.

## utilização do picador

1 Levante a cabeça da batedeira.
2 Com a picadora na posição indicada ❸ alinhe as patilhas de accionamento na ponta do veio com as ranhuras correspondentes na saída de accionamento.
3 Coloque a picadora na saída e rode para a direita até bloquear.
4 Aperte o anel roscado manualmente.
5 Monte o tabuleiro ❹.
6 **Descongele completamente os alimentos antes de os picar.** Corte a carne em tiras de 2,5 cm de largura.
7 Ligue para a velocidade máxima rodando o interruptor de velocidade para a direita. Com o carregador, empurre cuidadosamente os alimentos, um pedaço de cada vez. **Não empurre com força** – pode danificar a picadora.

**importante**
- Nunca use a picadora durante mais de 10 minutos pois isso pode danificar a batedeira.
- A picadora não funciona se as tampas das saídas de velocidade média e alta não estiverem colocadas.

8 Uma vez picada toda a carne, desligue o aparelho e desligue da tomada.
9 Retire a picadora.

## manutenção e limpeza

1 Desenrosque o anel estriado e desmonte. Lave todas as peças em água quente com detergente e seque bem. **Não lave qualquer das peças na máquina de lavar louça**. Nunca use soluções com soda.
2 Passe os discos por óleo vegetal e depois embrulhe-os em papel vegetal para impedir descoloração/enferrujamento.

## assistência e apoio ao cliente

- Por razões de segurança, se o cabo ficar danificado terá de ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador autorizado KENWOOD.

Se precisar de ajuda para:
- usar a sua máquina ou
- assistência, peças de substituição ou reparações

Contacte a loja onde adquiriu o seu aparelho.

**Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones**

**antes de usar su accesorio Kenwood**

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

## seguridad

- Asegúrese siempre de que la carne no contiene huesos, piel, etc. antes de picarla.
- Al picar frutos secos, ponga sólo unos cuantos cada vez y deje que el mecanismo de desplazamiento los asimile antes de añadir más.
- Apague y desconecte:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - después de usarlo
  - antes de limpiarlo.
- Utilice siempre el empujador que se suministra. Nunca introduzca los dedos o cualquier utensilio dentro del tubo de alimentación.
- Advertencia: la cuchilla está muy afilada, manéjela con cuidado durante el uso y la limpieza.
- Asegúrese de que el accesorio haya quedado bien sujeto en su sitio antes de encender el aparato.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- Para evitar descargas eléctricas, nunca permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- No utilice nunca un aparato estropeado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “Mantenimiento”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No permita nunca que el cable cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

**antes de usarla por primera vez**

- Lave las piezas, vea ‘cuidado y limpieza’

① tuerca de cierre
② pantallas para picar: mediana, gruesa
③ cuchilla
④ mecanismo de desplazamiento
⑤ cuerpo de la picadora
⑥ bandeja
⑦ empujador de alimentos

## montar

1 Coloque el mecanismo de desplazamiento dentro del cuerpo de la picadora.
2 Ponga la cuchilla, con la parte cortante hacia fuera ❶. Asegúrese de que queda bien encajada, de lo contrario la picadora podría estropearse.
3 Coloque una pantalla para picar ❷, de modo que el agujero pase por el cilindro.
- Utilice las pantallas mediana o gruesa para carne cruda, pescado, frutos secos, verduras, queso duro o bien para fruta desecada o la corteza de la fruta para pudines y mermelada.

4 Encaje la tuerca de cierre sin apretarla.

## usar la picadora

1 Levante el cabezal de la batidora.
2 Con la picadora en la posición mostrada ❸, alinee las lengüeta de posicionamiento al final de la barra espiral con las ranuras correspondientes en la salida de transmisión.
3 Presione la picadora en la salida y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada en su sitio.
4 Apriete manualmente la tuerca de cierre.
5 Coloque la bandeja ❹.
6 **Descongele completamente la comida congelada antes de picarla.** Corte la carne en tiras de 2,5 cm de ancho.
7 Ponga a máxima velocidad girando el botón de velocidades en el sentido de las agujas del reloj. Con el empujador de alimentos, vaya introduciendo la comida despacio, trozo a trozo. **No empuje demasiado fuerte** – la picadora podría estropearse.

**importante**

- Nunca haga funcionar el accesorio de la picadora durante más de 10 minutos ya que ello podría dañar su picadora.
- El accesorio de la picadora no funcionará a menos que las tapas de la salida a velocidad media y alta estén colocadas.

8 Una vez que toda la comida haya sido picada, desconecte y desenchufe.
9 Retire la picadora.

## cuidado y limpieza

1 Afloje la tuerca de cierre y desmonte la picadora. Lave todas las piezas en agua caliente con jabón y séquelas bien. **No lave ninguna pieza en el lavavajillas.** En ningún caso utilice una solución a base de sosa.
2 Limpie las pantallas con aceite vegetal, envuélvalas en papel resistente a la grasa para evitar que se descoloreen o se oxiden.

## servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso de su aparato o
- el servicio técnico, piezas de repuesto o reparaciones

Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró la cafetera.

**Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud**

**Før du anvender din Kenwood tilbehørsdel**

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

## sikkerhed

- Sørg altid for at fjerne ben og svær fra kødet, for det hakkes.
- Når der hakkes nødder, må man kun komme nogle få stykker i ad gangen, og man skal vente, til sneglen har samlet dem op, før der kommes flere i.
- Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten:
  - ○ inden dele sættes på eller tages af.
  - ○ efter brug.
  - ○ før rengøring.
- Brug altid den medfølgende stoppepind. Kom aldrig fingre eller redskaber ned i tilførselsrøret.
- Advarsel – kniven er skarp, så den skal omgås med forsigtighed, både under brug og ved rengøring.
- Sørg for at tilbehøret sidder godt fast, før der tændes for maskinen.
- Gå aldrig fra apparatet, når det er i brug.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stik blive våde for at undgå elektriske stød.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret: se ‘Service’.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Denne kødhakker er ikke beregnet til at blive brugt af små børn eller svagelige personer uden opsyn.
- Små børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun maskinen til det beregnede, private formål.

**før første anvendelse**

- Vask delene, se ‘pasning og rengøring’.

① ringmøtrik
② hulskiver: medium, groft
③ kniv
④ snegl
⑤ kødhakkerhus
⑥ bakke
⑦ stoppepind

## samling

1 Anbring sneglen inde i kødhakkerhuset.
2 Sæt den 4-bladede kniv i - skærene skal vende udad ❶. Sørg for at kniven sidder korrekt - da kødkakkeren ellers kan blive beskadiget.
3 Sæt hulskiven ❷ på. Anbring hakket over stiften.
- Anvend medium- og grovhulskiverne til råt og tilberedt kød; fisk; nødder; grøntsager; hård ost; eller skræller eller tørret frugt til desserter eller marmelade.

4 Sæt ringmøtrikken på, men stram den ikke for meget.

## sådan anvendes kødhakkeren

1 Løft røremaskinens hoved op.
2 Når kødhakkeren er i position, som vist ❸, skal knapperne i bunden af sneglen passe ind i de tilsvarende huller på røremaskinens drevudgang.
3 Tryk kødhakkeren ind i drevudgangen og drej med uret indtil sneglen fastlåses.
4 Stram ringmøtrikken med hånden.
5 Anbring bakken på sneglen ❹.
6 **Dybfrosne madvarer skal optøs grundigt, inden de hakkes.** Skær kødet i 2,5 cm brede strimler.

7 Indstil på maksimum hastighed ved at dreje hastighedsknappen med uret. Anvend stoppepinden til forsigtigt at presse ingredienserne igennem, et stykke ad gangen. **Pres ikke hårdt** – dette kan beskadige din kødhakker.

**vigtigt**

- Anvend aldrig kødhakkeren i mere end 10 minutter ad gangen, da dette kan beskadige din røremaskine.
- Kødhakkerdelen kan ikke anvendes med mindre kraftudtagsdækslerne for medium eller høj hastighed er monteret.

8 Så snart ingredienserne er hakket, skal der slukkes for maskinen, og den skal tages ud af stikkontakt.

9 Kødhakkeren fjernes.

## pasning og rengøring

1 Løsn ringen og afmonter. Rengør alle dele med varmt sæbevand, og tør grundigt. **Kom ikke nogen af delene i opvaskemaskinen.** Anvend aldrig en sodaopløsning.

2 Tør hulskiverne med vegetabilsk olie og pak dem ind i smørrebrødspapir for at forebygge misfarvning/rust.

## service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af Kenwood eller af en autoriseret Kenwood reparatør.

Hvis du har brug for hjælp vedrørende:

- brug af din maskine eller
- servicering, reservedele eller reparation

Kontakt forhandleren som solgte dig maskinen.

**Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.**

**Innan du använder ditt Kenwood-tillbehör**

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

## säkerheten

- Se alltid till att ben och svål etc. har avlägsnats innan du mal köttet.
- När du mal nötter ska du släppa ner ett par nötter åt gången och inte släppa i fler förrän matarskruven har fångat upp dem.
- Stäng av och dra ut nätkabeln:
  - innan du monterar eller monterar bort delar,
  - efter användning och
  - före rengöring.
- Använd alltid den medföljande stöten. Stick aldrig ner fingrarna eller något verktyg i matarröret.
- Varning - skärbladen är vassa. Hantera dem med försiktighet både under användning och vid diskning.
- Se till att tillsatsen sitter på ordentligt innan du kopplar på.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta. Då kan du få elektrisk stöt.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: Se 'Service'.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Låt aldrig sladden hänga ner så ett barn kan gripa tag i det.
- Kvarnen är inte avsedd att användas av småbarn eller handikappade utan tillsyn.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd bara maskinen för avsett bruk i hushållet.

**Innan du använder maskinen första gången**

- Diska delarna, se "skötsel och rengöring"

① ringmutter
② malningsinsatser: medelgrov, grov
③ skärkors
④ matarskruv
⑤ kvarnkropp
⑥ bricka
⑦ stöt

## montering

1 Sätt i matarskruven i kvarnkroppen.
2 Montera skärkorset med skärsidan utåt ❶. Se till att det sitter ordentligt, annars kan kvarntillsatsen skadas.
3 Sätt på en hackskiva ❷. Sätt jacket över stiftet.
- Använd den medelgrova och den grova insatsen för rått och tillagat kött, fisk, nötter, grönsaker, hårdost, skal eller torkad frukt för pudding och marmelad.

4 Skruva på ringmuttern löst.

## användning av kvarntillsatsen

1 Lyft på matberedarens huvud.
2 Håll kvarnen i den angivna positionen ❸ och rikta piggarna på änden av röret mot skårorna i drivningsuttaget.
3 Tryck in kvarnen i uttaget och vrid medurs tills den låser på plats.
4 Dra åt ringmuttern med handkraft.
5 Montera brickan ❹.
6 **Tina frysta livsmedel ordentligt innan du hackar dem.** Köttet ska vara skuret i 2,5 cm breda strimlor.
7 Ställ in högsta hastighet genom att vrida hastighetsreglaget medurs. Använd pådrivaren för att försiktigt trycka maten genom kvarnen, ett stycke i taget. **Tryck inte hårt** – du kan skada kvarnen.

**viktigt**

- Kör aldrig kvarnen längre än 10 minuter. Det kan skada din matberedare.
- Kvarnen fungerar inte om inte locken på medel- och höghastighetsuttagen monterade.

8 När all mat har malts stänger du av och drar ut nätkabeln.

9 Avlägsna kvarnen.

## skötsel och rengöring

1 Lossa ringmuttern och avlägsna den. Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel och torka dem noggrant. **Diska inte några delar i diskmaskinen.** Använd aldrig sodalösning.

2 Torka av hackskivorna med vegetabilisk olja och svep in dem i smörpapper så att de inte missfärgas eller rostar.

## service och kundtjänst

- Om nätsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller en av Kenwood auktoriserad reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- använda din maskin eller
- service, reservdelar eller reparationer Kontakta affären där du köpte maskinen.

# Norsk

**Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene**

**før du tar Kenwood-tilbehøret i bruk**

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

## sikkerhetshensyn

- Forviss deg om at kjøttet er fritt for bein, fleskesvor o.l. før du maler det.
- Når du maler nøtter, skal du bare male noen få av gangen. Vent til skruen får tak i dem før du fyller på med mer.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet:
  - før du setter på eller tar av deler
  - etter bruk
  - før rengjøring
- Bruk alltid stapperen som følger med. Du må aldri stikke fingre, redskap e.l. ned i matetrakten.
- Advarsel! Kniven er meget skarp – vær forsiktig når du håndterer den eller vasker den.
- Forviss deg om at tilbehøret sitter godt festet før du slår på motoren.
- Ikke gå fra apparatet når det er i gang.
- Unngå elektrisk støt – la aldri motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk et apparat som er skadet. Få det ettersett eller reparert, se "Service".
- Ikke bruk tilbehør som ikke er godkjent.
- Ikke la ledningen henge ned der et barn kan få tak i den.
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

**Før kvernen tas i bruk:**

- Vask delene, se "stell og rengjøring".

① ringmutter
② hullskiver: medium, grov
③ kniv
④ kvernskrue
⑤ kvernhus
⑥ matingsbord
⑦ stapper

## montering

1 Sett skruen inn i kvernhuset.
2 Sett i kniven - skjæresiden skal vende utover ❶.
3 Sett på en hullskive ❷. Sett hakket over pinnen.
- Bruk medium og grove hullskiver til rått og kokt kjøtt, fisk, nøtter, grønnsaker, hard ost, samt fruktskall eller tørket frukt til puddinger og marmelade.

4 Skru ringmutteren løst på.

## Bruk av kjøttkvern

1 Hev mikserhodet.
2 Med kjøttkvernen på plass som vist ❸, rettes drivflikene på enden av selve kvernen inn med korresponderende slisser i drivuttaket.
3 Skyv kjøttkvernen ned på uttaket og vri med klokken til den låses på plass.
4 Skru til ringmutteren for hånd.
5 Sett på brettet ❹.
6 **Frossen mat må tines grundig før den kvernes/males**. Skjær kjøttet i 2,5 cm brede strimler.
7 Slå på maksimum hastighet ved å vri hastighetsbryteren med klokken. Bruk stapperen til å forsiktig skyve maten gjennom, ett stykke om gangen. **Ikke skyv hardt** – du kan skade kjøttkvernen.

**viktig**

- Bruk aldri kjøttkvernen i lenger enn 10 minutter da dette kan skade mikseren.

- Kjøttkvernen virker ikke med mindre dekslene på uttakene for middels og høy hastighet er påsatt.

8 Når all maten er kvernet skal du slå av apparatet og trekke ut støpselet.

9 Ta av kjøttkvernen.

## stell og rengjøring

1 Løsne ringmutteren og ta kjøttkvernen fra hverandre. Vask alle delene i varmt såpevann, og tørk grundig. **Du må ikke vaske noen av delene i oppvaskmaskin.** Bruk aldri oppløsninger som inneholder soda/natriumkarbonat.

2 Tørk over med vegetabilsk olje, og pakk den deretter inn i smørpapir for å hindre at den blir misfarget eller ruster.

## service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den, av sikkerhetsgrunner, erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke maskinen eller
- service, reservedeler eller reparasjoner

skal du kontakte forhandleren der du kjøpte kaffetrakteren.

**Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi**

**ennen Kenwood-lisälaitteen käyttämistä**

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

## turvallisuus

- Varmista aina ennen jauhamista, että luut ja kamara jne. on irrotettu lihasta.
- Pähkinöitä jauhettaessa syötä vain muutama pähkinä kerrallaan. Älä syötä lisää, ennen kun edellä lisätyt pähkinät ovat syöttöruuvissa.
- Katkaise virta ja irrota virtajohto:
  - ennen osien asennusta ja irrottamista
  - käytön jälkeen
  - ennen puhdistusta.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta. Älä työnnä sormia tai työvälineitä syöttösuppiloon.
- Varoitus - lihamyllyn terä on hyvin terävä. Käsittele varoen käytön aikana ja puhdistettaessa.
- Varmista, että lisälaite on varmasti kiinni paikallaan, ennen kuin laite käynnistetään.
- Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita laite tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto-kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole ostettu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä anna liitosjohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

**ennen ensimmäistä käyttökertaa**

- Pese osat: katso kohdasta 'perushuolto'.

① kiinnitysrengas
② lihamyllyn verkot: normaali, karkea
③ terä
④ syöttöruuvi
⑤ lihamyllyn runko
⑥ syöttölautanen
⑦ syöttöpainin

## lihamyllyn kokoaminen

1 Aseta syöttöruuvi lihamyllyn rungon sisään.
2 Aseta terä paikalleen niin, että leikkaava puoli on päällimmäisenä ❶. Varmista, että terä on kunnolla paikallaan, sillä muuten laite saattaa vaurioitua.
3 Aseta reikälevy paikalleen ❷. Reikälevyssä olevan kolon tulee olla rungossa olevan tapin kohdalla.
- Käytäö normaalia ja karkeaa verkkoa raa'alle ja keitetylle lihalle; kalalle; pähkinöille; vihanneksille, kovalle juustolle sekä vanukkaissa ja marmeladeissa käytettäville kuivatuille hedelmille.

4 Aseta kiinnitysrengas löyhästi paikalleen.

# lihamyllyn käyttö

1 Nosta sekoitinpäätä.
2 Kun lihamylly on kuvassa näkyvässä asennossa ➌, kohdista rullan päätykappaleet vastaaviin aukkoihinh.
3 Paina lihamylly aukkoon ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.
4 Kiristä kiinnitysrengas käsin.
5 Nosta tarjotinta ➍.
6 **Jäiset tuotteet tulee sulattaa ennen käyttöä.** Leikkaa liha 2,5 cm:n suikaleksi.
7 Vaihda pienimmälle nopeudelle kääntämällä nopeudenvalitsinta myötäpäivään. Työnnä ruoka varovasti läpi yksi pala kerrallaan painamalla työntövälineen avulla. **Älä paina kovaa.** Muutoin lihamylly voi vahingoittua.

**tärkeää**
- Älä käytä lihamyllyosaa kauempaa kuin 10 minuuttia kerrallaan. Muutoin laite voi vahingoittua.
- Lihamylly ei toimi, ellei normaalin ja suuren nopeuden suojakansia ole asetettu paikoilleen.

8 Kun kaikki ruoka on jauhettu, sammuta laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta..
9 Irrota lihamylly.

# perushuolto

1 Irrota rengasmutteri ja osat. Pese kaikki osat kuumalla vedellä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa ne perusteellisesti. **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.** Älä koskaan käytä soodaliuosta.
2 Pyyhi reikälevyt kasviöljyllä. Kääri ne sitten voipaperiin, jotta ne eivät ruostuisi tai värjääntyisi.

# huolto ja asiakastuki

- Jos virtajohto on vahingoittunut, Kenwoodin tai Kenwoodin valtuuttaman korjaajan tulee turvallisuussyistä vaihtaa se.

Jos tarvitset apua:
- laitteen käytössä tai
- huollossa, varaosissa tai korjauksissa ota yhteys kauppaan, josta ostit laitteesi.

**Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız**

**Kenwood ekinizi kullanmadan önce**
- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

## güvenlik önlemleri

- Eti kıymaya başlamadan önce eti kemiğinden ayırınız ve ince derisini soyunuz.
- Kuru yemişleri bu makinede kıyarken yalnızca birkaç tane atınız ve sarmal çarkın bunları kıymaya başladığından emin olduktan sonra kuru yemişleri atmaya devam ediniz.
- Kapatın ve prizden çekin.
- Yalnızca aygıtla birlikte size verilen yiyecek itiyici kullanınız. Parmaklarınızı besleme borusundan uzak tutunuz ve besleme borusuna başka aletler sokmayınız.
- Uyarı: kesme bıçakları çok keskindir. Bu yüzden kullanırken ve temizlerken çok dikkatli olunuz.
- Aygıtı çalıştırmaya başlamadan önce taktığınız ek parçanın tamamen yerine oturduğundan emin olunuz.
- Makineyi asla başıboş bırakmayın.
- Ceryana çarpılmamak için aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslatmayınız.
- Hiç bir zaman hasarlı makine kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'Bakım'.
- Yetkili üreticinin onaylamadığı ek parçaları kullanmayınız.
- Elektrik kordonunu hiçbir zaman sarkık bırakmayınız. Çünkü çocuklar kordonu çekip aygıtı düşürebilir.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

**ilk kullanımdan önce**
- Aygıtın parçalarını kullanmadan önce iyice yıkayınız ve bununla ilgili olarak 'bakım ve temizlik' kısmına bakınız.

## kıyma makinesi

① halka somun
② kıyıcı ekleri: orta, iri
③ kesici bıçak
④ sarmal çark
⑤ gövde
⑥ yiyecek haznesi
⑦ yiyecek itici

## kıyma makinesinin parçalarının takılması

1. Sarmal çarkı kıyma makinesinin gövdesine yerleştiriniz.
2. Kesici bıçağı kesici yüzü dışarıya doğru gelecek biçimde yerine takınız ❶. Yerine düzgün olarak takılmayan ve oturtulmayan bıçak kıyma makinesini zedeleyebilir.
3. İstediğiniz kıyma diskini seçiniz ve yerine takınız ❷. Diskteki girintiyi milin üzerine gelecek biçimde yerine yerleştiriniz.
- Çiğ ve pişmiş etler; balık; fındıklar; sebzeler; sert peynirler; veya pudingler ve marmelatlar için dilimlenmiş ya da kurutulmuş meyveler için orta ve iri ekleri kullanın.
4. Halka somunu çok sıkı olmayacak biçimde yerine takınız.

# kıyma makinesinin kullanımı

1 Mikser kafasını kaldırın.
2 ❸'te gösterilen pozisyondaki kıyıcı ile tahrik çıkışındaki uygun yuvalarla liste sonundaki tahrik uçlarını hizaya sokun.
3 Kıyıcıyı çıkışın içine itin ve yerine kilitleninceye kadar saat yönünde çevirin.
4 Halka somunu elle sıkıştırınız.
5 Tepsiyi yerleştirin ❹.
6 **Donmuş yiyecekler kıyılmadan önce mutlaka tamamen çözülmelidir.** Et parçalarını yaklaşık 2,5cm uzunluğunda kesiniz.
6 Aygıtı 4. hıza ayarlayınız. Yiyecek iticiyi kullanarak yiyecekleri itiniz. **Yiyecek iticiyi hızla bastırmayınız ve zorlamayınız**. Aksi takdirde kıyma makinesine zarar verebilirsiniz.
7 Hız anahtarını saat yönünde çevirerek maksimum hıza ayarlayın. İticiyi kullanarak bir seferde tek parça yiyeceği dikkatlice itin **Sert itmeyin** – kıyıcınıza zarar verebilirsiniz.

**önemli**

- Kıyıcı ekinizi 10 dakikadan fazla çalıştırmayın, mikserinize zarar verebilir.
- Orta ve yüksek hız dış kapakları yerleştirilmediği sürece kıyıcı eki çalışmayacaktır.

8 Bütün yiyecekler kıyıldıktan sonra, kapatın ve prizden çekin.
9 Kıyıcıyı çıkartın.

# bakım ve temizlik

1 Halka somununu gevşetin ve parçalarına ayırın. Bütün parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın, sonra hemen kurulayın. **Hiç bir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.** Asla deterjan kullanmayın.
2 Kıyma disklerini bitkisel bir yağla siliniz ve arkasından renginin solmaması ya da paslanmaması için yağlı bir kağıda sarınız.

# servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değişitirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olduğunda:

- makinenizin kullanımı veya
- servis, yedek parça veya onarım ihtiyaçlarında

Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

**Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací**

**Než použijete nástavec Kenwood**
- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

## bezpečnost

- Dbejte na to, aby kosti, kůže apod. byly z masa před mletím odstraněny.
- Při mletí ořechů hoďte do mlýnku jen několik jader najednou a počkejte až je spiralový šnek zachytí. Teprve potom vhoďte další.
- Vypněte přístroj a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky:
  - před montáží a demontáží součástí
  - po použití
  - před čištěním
- Vždy používejte tlačidlo dodané se strojkem. Do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty nebo kuchyňské náčiní.
- Pozor - sekací nůž je ostrý, buďte proto opatrní při jeho použití i čištění.
- Před spuštěním spotřebiče překontrolujte, že je mlýnek správně namontován.
- Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Dbejte na to, aby spotřebič, šňůra ani zástrčka nebyly vlhké - zabráníte tím úrazu elektrickým proudem.
- Je-li přístroj poškozený, nepoužívejte jej. Nechte jej zkontrolovat, případně opravit: viz ‘Servis‘.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučená výrobcem.
- Nikdy nenechávejte kabel viset dolů, kde by ho mohly zachytit děti.
- Nemocni a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

**Před prvním použitím**
- Omyjte jednotlivé díly, jak je uvedeno v sekci, Úňdržba a čištění‘.

① kruhová matice
② mlecí sítka: střední, hrubé
③ nůž
④ šnek
⑤ těleso mlýnku
⑥ miska
⑦ přítlačný válec

## Sestavení

1 Šnek zasuňte do tělesa mlýnku.
2 Nasaďte nůž - řeznou stranou ven ❶. Zajistěte, aby náležitě dosedl - jinak by mohlo dojít k poškození mlýnku.
3 Přiložte mlecí vložku ❷. Nasaďte ji výřezem na výstupek.
- Střední i hrubé sítko slouží k mletí syrového i vařeného masa, ryb, ořechů, zeleniny, tvrdého sýra, slupek či sušeného ovoce pro přípravu nákypů a marmelády.

4 Volně nasaďte kruhovou matici.

## Použití mlýnku

1 Zdvihněte hlavu mixéru.
2 Otočte mlýnek do polohy znázorněné na obr. ❸ a srovnejte odpovídající výstupky a výřezy mlýnku a náhonu.
3 Zasuňte mlýnek do otvoru náhonu a otočte jej, aby se zajistil.
4 Ručně utáhněte kruhovou matici.
5 Nasaďte misku ❹.
6 **Zmražené potraviny před mletím důkladně rozmrazte.** Maso nařezejte na proužky o šířce 2,5 cm (1“).

7 Otočením ovladače rychlosti ve směru hodinových ručiček nastavte maximální rychlost. Pomocí pěchovátka jemně tlačte suroviny do mlýnku, vždy po jednom kuse. **Netlačte příliš silně** – mohli byste přístroj poškodit.

**důležité upozornění**
- Mlýnek nikdy nepoužívejte déle než 10 minut. Mohli byste poškodit motor přístroje.
- Pokud nejsou nasazeny kryty středního a rychlého náhonu, mlýnek se nespustí..

8 Po ukončení práce přístroj vypněte a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.
9 Sejměte mlýnek (nástavec).

## udržba a čištění

1 Uvolněte kruhovou matici a nástavec rozeberte. Všechny součásti umyjte v horké saponátové vodě. **Žádnou součást mlýnku neumývejte v myčce na nádobí.** K mytí nikdy nepoužívejte sodný roztok.
2 Mlecí vložky potřete rostlinným olejem a potom je zabalte do papíru nepropouštějícího mastnotu, čímž zabráníte jejich korozi a ztrátě barvy.

## servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit autorizovaný servisní technik nebo značkový servis Kenwood.

Pokud potřebujete:
- pomoci s obsluhou a údržbou přístroje nebo
- profesionální údržbu, náhradní díly či opravu,
obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

**Az használati utasítás ábrái az elsö oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt**

**a Kenwood kiegészítő tartozék használata előtt**
- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

## első a biztonság

- A darálás megkezdése előtt mindig gondosan csontozza ki a húst.
- Ha diót darál, egyszerre mindig csak néhány szemet tegyen a darálóba. Az újabb adag feldolgozása előtt várja meg, hogy a dióbél-darabok bekerüljenek a csigába.
- Kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket:
  - a készülék szét- vagy összeszerelése előtt,
  - a tisztítás megkezdése előtt, illetve
  - ha már nem használja a készüléket.
- A feldolgozandó ételt mindig a mellékelt tömőrúddal nyomja a darálóba. Soha ne nyúljon kézzel vagy más eszközzel a töltőgaratba.
- Figyelem! A darálókés rendkívül éles, ezért a készülék szét- és összeszerelésekor, illetve tisztításkor mindig óvatosan nyúljon hozzá.
- A motor bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a feldolgozó egység megfelelően rögzült-e a géptestre.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Az áramütés elkerülése érdekében a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugaszt mindig tartsa szárazon.
- Sérült készülék használata tilos. Nézesse vagy javíttassa meg: lásd a ‘Szerviz’ című részt.
- A készüléket kizárólag eredeti, gyári tartozékokkal szabad használni.
- Vigyázzon, hogy soha ne lógjon le vezeték olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- Fizikai támogatásra szorulók (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

**Az első használat előtt**
- Mosogassa el az alkatrészeket (lásd A készülék tisztítása c. részt).

① szorító gyűrű
② közepes és durva darálótárcsa
③ vágókés
④ csiga
⑤ daráló egység
⑥ töltőgarat
⑦ tömőrúd

## összeszerelés

1 Illessze a csigát a daráló egységbe.
2 A vágókést tolja rá a csiga külső végén levő tengelycsonkra úgy, hogy az élei kifelé nézzenek ❶. Ellenőrizze, hogy a vágókés megfelelően illeszkedik-e a tengelycsonkra, mert a rosszul behelyezett kés károsíthatja a húsdarálót.
3 Illessze a daráló lemezt a készülékre, úgy hogy a daráló belső felületén kiképzett horony a lemezen levő vájatba illeszkedjék ❷.

- A közepes és durva darálótárcsa nyers és főtt hús, hal, olajos magvak, zöldségek, kemény sajtok, valamint pudingok vagy lekvárok alapanyagául szolgáló citrushéj vagy szárított gyümölcs darálásához használható.

4 Csavarja fel a szorító gyűrűt, de még ne húzza meg.

## a húsdaráló használata

1 Emelje fel a keverőfejet.
2 A daráló ❸ pozíciójában illessze a csiga végén található meghajtófüleket a meghajtó kimenet megfelelő nyílásaiba.
3 Tolja be a darálót a meghajtó kimenetbe, majd fordítsa el az óramutató járásának megfelelő irányba záródásig.
4 Húzza meg a szorító gyűrűt (csak kézzel).
5 Illessze helyére a tálcát ❹.
6 **A fagyasztott ételeket darálás előtt teljesen fel kell olvasztani.** Vágja a húst 1,5-2 cm szélességű csíkokra.
7 A sebességkapcsolót az óramutató járásával megegyező irányba tekerve állítsa a készüléket maximális sebességre. A tömőrúd segítségével óvatosan, egyenként préselje át a hús- vagy zöldségdarabokat a darálón. **Ne nyomja le túl erősen a tömőrudat,** mert az a daráló meghibásodásához vezethet.

**figyelem!**

- Ne működtesse 10 percnél tovább a darálót, mert az a robotgép meghibásodásához vezethet.
- A daráló nem működik, ha a közepes és nagy sebességű kimenetek fedelét nem helyezte vissza.

8 A darálás befejeztével kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
9 Válassza le a darálót a robotgépről.

## a készülék tisztítása

1 Lazítsa ki a menetes gyűrűt és szerelje szét a darálót. Mossa el a tartozékokat meleg, mosószeres vízben, majd alaposan szárítsa meg őket. **Ne tegye mosogatógépbe a daráló alkatrészeit.** Ne használjon mosószódát a tisztításhoz.
2 A daráló lemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.

## szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy, a Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával kapcsolatban vagy
- a szervizzel, tartalék-alkatrészekkel, illetve a javítással kapcsolatban, vegye fel a kapcsolatot azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

**Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje**

**przed użyciem tego urządzenia Kenwooda**

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

## bezpieczeństwo

- Zawsze usuń końci, skórę itp. przed mieleniem mięsa.
- Mieląc orzechy wrzucaj tylko po kilka na raz i poczekaj, aż śruba je weźmie; dopiero wtedy wrzucaj następne.
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazda:
  - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi,
  - po użyciu,
  - przed czyszczeniem.
- Zawsze używaj przewidzianego popychacza. Nigdy nie wkładaj palców ani narzędzi kuchennych do rury podającej.
- Uważaj: brzeszczoty są ostre; zawsze obchodź się z nożami ostrożnie podczas użycia i przy myciu.
- Upewnij się przed włączeniem, że przystawka jest dobrze założona na miejscu.
- Nigdy nie pozostawiaj maszyny bez opieki.
- Aby uniknąć porażenia prądem nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu, sznura ani wtyczki.
- Nigdy nie używaj uszkodzonej maszyny. Dla jej sprawdzenia lub naprawy: patrz rozdział "serwis".
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych przez Kenwooda.
- Nigdy nie należy pozostawiać zwisającego przewodu sieciowego z uwagi na ryzyko ściągnięcia urządzenia przez dziecko.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołężne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

**Przed użyciem po raz pierwszy**

- Umyj wszystkie części (patrz punkt “Pielęgnacja i czyszczenie”).

① nakrętka pierścieniowa
② ekrany maszynki do mielenia mięsa: średni, gruby
③ Nóż
④ Śruba podająca
⑤ Korpus młynka
⑥ Stolik
⑦ Popychacz

## jak zmontować młynek

1 Włóż śrubę podającą do korpusu.
2 Załóż nóż: powierzchnią tnącą na zewnątrz ❶. Upewnij się, że nóż jest dobrze osadzony, w przeciwnym razie młynek może ulec uszkodzeniu.
3 Załóż sitko ❷, umiejscowiając występ w wycięciu sitka.
- Używaj średniego i grubego ekranów do surowego i gotowanego mięsa, ryby, orzechów, warzyw, twardych serów lub wiórów owocowych albo suszonych owoców do puddingów czy marmolady.

4 Luźno dokręć nakrętkę pierścieniową.

# jak używać młynka

1 Podnieś głowicę miksera.
2 Ustaw maszynkę do mielenia mięsa, jak pokazano na rysunku ❸, dopasuj wypusty napędowe na końcu spirali z odpowiednimi rowkami na wyjściu napędu.
3 Wstaw maszynkę do wyjścia i obróć zgodnie z ruchem wskazówek, dopóki ona nie zamknie się na swoim miejscu.
4 Dociągnij w ręku nakrętkę pierścieniową.
5 Wypełnij tackę ❹.
6 **Przed mieleniem surowiec musi być dokładnie rozmrożony.** Pokraj mięso w paski szerokości 2,5 cm.
7 Włącz na maksymalną szybkość, obracając przełącznik szybkości zgodnie z ruchem wskazówek. Przy użyciu popychacza delikatnie wciskaj jedzenie zawsze tylko po jednym kawałku. **Mocno nie naciskaj** – bo możesz uszkodzić maszynkę do mielenia.

**ważne**

- Nie wolno pozwalać urządzeniu do mielenia pracować dłużej niż 10 minut, ponieważ to może uszkodzić mikser.
- Maszynka do mielenia nie będzie pracowała, jeżeli wyjścia średniej i wysokiej szybkości nie są przykryte pokrywkami.

8 Po zmieleniu całości wyłącz sprzęt i wyjmij wtyczkę z gniazda.
9 Zdejmij maszynkę do mielenia.

# pielęgnacja i czyszczenie

1 Odkręć nakrętkę krążkową i rozbierz sprzęt. Wymyj wszystkie części w gorącej mydlanej wodzie, a potem dokładnie je wysusz. **Nie myj żadnych części w zmywarce na naczynia.** Nigdy nie używaj roztworu sody.
2 Przetrzyj sitka olejem roślinnym i zawiń w papier pergaminowy, aby się nie odbarwiały i nie rdzewiały.

# serwis i obsługa klienta

- Jeżeli kabel jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa powinien być wymieniony przez fachowca z serwisu Kenwood lub serwisu autoryzowanego przez Kenwood.

W razie powstania kłopotów z:

- używaniem urządzenia
- obsługą, częściami zamiennymi lub naprawą

Proszę skontaktować się ze sklepem, gdzie urządzenie zostało nabyte.

См. иллюстрации на передней странице

**Перед использованием устройства фирмы Kenwood**

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

## Меры предосторожности

- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по нескольку штук. Очередная порция закладывается только после провертывания преьедущей.
- Выключите устройство и отсоедините его от сети питания:
  - ○ перед установкой или снятием деталей
  - ○ после применения
  - ○ перед мойкой.
- Обрабатываемый продукт разрешается продвигать по подающей трубке только с помощью специального толкателя. Использовать для этой цели пальцы или посторонние предметы строго запрещается.
- Внимание: Режущие кромки ножей остро заточены! При работе и мойке соблюдайте осторожность.
- Насадка должна быть надежно установлена на мясорубке до включения.
- Никогда не оставляйте электроприбор без внимания
- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в моторный блок, на сетевой шнур и на вилку.
- Не используйте поврежденный электроприбор. Проверьте его или отремонтируйте: см. раздел «Обслуживание».
- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Для уменьшения длины шнура он частично наматывается на специальную скобу в задней части мясорубки.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

**Перед первым использованием**

- Промойте детали, см. «Уход и очистка»

## Мясорубка

① Кольцевая гайка
② решетки мясорубки: средняя, крупная
③ Нож
④ Шнек
⑤ Корпус мясорубки
⑥ Лоток
⑦ Толкатель

## Сборка

1 Вставьте шнек в корпус мясорубки.
2 Установите нож - режущей кромкой наружу ❶. Проверьте, что нож установлен правильно - иначе вы можете повредить свою мясорубку.

3 Установите решетку мясорубки ❷. Выступ должен войти в паз.
- Используйте среднюю и крупную решетки для сырого и приготовленного мяса: рыбы; орехов; овощей; твердого сыра; кожуры или сушеных фруктов для приготовления пудингов или мармелада.

4 Установите кольцевую гайку (не затягивайте).

## Как пользоваться мясорубкой

1 Поднимите головку миксера.
2 Установив мясорубку, как показано на рисунке❸, совместите выступы на конце корпуса спирального винта с соответствующими прорезями на гнезде привода.
3 Вставьте мясорубку в гнездо привода и поверните по часовой стрелке для надежной фиксации.
4 Заверните рукой кольцевую гайку.
5 Установите поддон ❹.
6 **Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены.** Нарежьте мясо полосками шириной 2,5 см.
7 Включите максимальную скорость, повернув регулятор скорости по часовой стрелке. При помощи толкателя аккуратно протолкните продукт внутрь, один кусок за раз. **Не прикладывайте при этом чрезмерное усилие** – это может привести к выходу мясорубки из строя.

**Внимание**
- Продолжительность работы мясорубки не должна превышать 10 минут – в противном случае миксер может выйти из строя.
- Мясорубка не будет работать, пока не будут установлены на место заглушки гнезд средней и высокой скорости.

8 После того, как будут переработаны все продукты, выключите электроприбор и отсоедините его от сети питания.
9 Отсоедините мясорубку.

## Уход и очистка

1 Ослабьте круглую гайку и снимите насадку. Вымойте все детали в теплой мыльной воде, затем тщательно просушите. **Не мойте детали в посудомоечной машине.** Не используйте раствор соды.
2 Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.

## Обслуживание и помощь клиентам

- В случае повреждения электрического шнура, из соображений безопасности его необходимо заменить. Замена производится специалистами по ремонту компании Kenwood или ремонтниками, сертифицированными компанией Kenwood.

  Если вам нужны консультации по вопросам:
- Использования вашего электроприбора, или
- Обслуживания, запасных частей, или ремонта
  Обратитесь в магазин, где вы приобрели свою кофеварку.

**Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση**

**πριν από τη χρήση του εξαρτήματος Kenwood**

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

## ασφάλεια

- Βεβαιωθείτε πάντα ότι τα κόκαλα και η πέτσα κλπ. έχουν αφαιρεθεί από το κρέας πριν το περάσετε από την κρεατομηχανή.
- Όταν αλέθετε ξηρούς καρπούς ρίχνετε λίγους κάθε φορά και περιμένετε να τους επεξεργαστεί ο έλικας πριν προσθέσετε και άλλους.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
  - μετά από τη χρήση
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Πάντοτε χρησιμοποιείτε τον ωστήρα που παρέχεται. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία στο εσωτερικό του σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προσοχή - η λεπίδα κοπής είναι κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή και κατά τη χρήση και όταν την καθαρίζετε.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει στη θέση του πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγξετε ή να επισκευάσετε τη βλάβη: βλ. παράγραφο «Σέρβις».
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάξει κάποιο παίδι.
- Η κρεατομηχανή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Δεν πρέπει να αφήνετε μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη για να είστε σίγουροι ότι δεν τη χρησιμοποιούν ως παιχνίδι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.

**πριν από την πρώτη χρήση**

- Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Βλέπε ενότητα ‘φροντίδα και καθαρισμός’

① Σφιγκτήρας
② σήτες της μηχανής κιμά: μέτρια, χοντρή
③ Κοπτήρας
④ Έλικας
⑤ Σώμα κρεατομηχανής
⑥ Δίσκος
⑦ Ωστήρας

## για να συναρμολογήσετε

1 Προσαρμόστε τον έλικα στο εσωτερικό του σώματος της μηχανής.
2 Προσαρμόστε τον κοπτήρα - η κοφτερή πλευρά να είναι προς τα έξω ❶. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά - διαφορετικά μπορεί να προκαλέσετε φθορά στην κρεατομηχανή σας.
3 Προσαρμόστε ένα πλέγμα τεμαχισμού ❷ Τοποθετήστε την εγκοπή πάνω στην περόνη.

- Χρησιμοποιήστε τη μέτρια και τη χοντρή σήτα για ωμά και μαγειρεμένα κρέατα, ψάρια, ξηρούς καρπούς, λαχανικά, σκληρά τυριά, καθώς και για αποφλοιωμένα ή αποξηραμένα φρούτα για την παρασκευή πουτίγκας και μαρμελάδας.

4 Προσαρμόστε χαλαρά τον σφιγκτήρα.

## για να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή

1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ.

2 Με τη μηχανή του κιμά στη θέση όπου φαίνεται στην εικόνα ❸, ευθυγραμμίστε τις λαβές στην άκρη του κυλίνδρου με τις αντίστοιχες εγκοπές στην υποδοχή του μίξερ.

3 Πιέστε τη μηχανή του κιμά στην υποδοχή και στρέψτε προς τα δεξιά, έως ότου ασφαλίσει.

4 Σφίξτε τον σφιγκτήρα με το χέρι.

5 Προσαρμόστε το δίσκο ❹.

6 **Να ξεπαγώνετε τελείως κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα ψιλοκόψετε.** Κόψτε το κρέας σε λωρίδες πάχους 2,5εκ.

7 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα στρέφοντας το διακόπτη ταχύτητας προς τα δεξιά. Με το εργαλείο για την ώθηση των τροφίμων, σπρώξτε απαλά την τροφή μέσα από τη σήτα, ένα κομμάτι κάθε φορά. **Μην πιέζετε δυνατά** – ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στη μηχανή του κιμά.

**σημαντικό**

- Ποτέ μην λειτουργείτε το εξάρτημα της μηχανής του κιμά για διάστημα μεγαλύτερο από 10 λεπτά, καθώς ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο μίξερ.
- Το εξάρτημα της μηχανής του κιμά δεν λειτουργεί εάν δεν έχετε προσαρμόσει τα καλύμματα των υποδοχών μεσαίας και υψηλής ταχύτητας.

8 Όταν έχετε αλέσει όλα τα υλικά, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

9 Αφαιρέστε τη μηχανή του κιμά.

## φροντίδα και καθαρισμός

1 Ξεβιδώστε το δακτυλιωτό παξιμάδι και αποσυναρμολογήστε. Πλύνετε όλα τα μέρη με ζεστή σαπουνάδα και στεγνώστε σχολαστικά. **Μην πλύνετε κανένα μέρος στο πλυντήριο πιάτων.** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διάλυμα που περιέχει ανθρακικό νάτριο.

2 Περάστε τα πλέγματα τεμαχισμού με φυτικό λάδι, έπειτα τυλίξτε τα με λαδόχαρτο για να μην αποχρωματιστούν/σκουριάσουν.

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Kenwood.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις, τα ανταλλακτικά ή τις επισκευές

επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

**هام**

- لا تشغل ملحق المفرمة لأكثر من ١٠ دقائق لأن ذلك قد يتلف المفرمة.
- لن يعمل ملحق المفرمة إذا لم يكن غطاء منفذ السرعة المتوسطة والعالية مركبًا.

٨ بعد فرم الطعام؛ أوقف الجهاز وافصله من الكهرباء.

٩ فك المفرمة.

# التنظيف

١ ارخ الصامولة الحلقية ثم فكها.
اغسل كل المكونات في ماء صابوني ساخن، ثم جففها جيداً. **لا تغسل أي قطعة في غسالة الصحون.** لا تستخدم محلول صودا.

٢ يمسح المنخل بزيت نباتي، ثم يلف في ورقة مقاوم للزيت لمنع تكون الصدأ أو تغير اللون.

# الصيانة والعناية بالعملاء

- إذا تلف السلك؛ فيجب من باب السلامة استبداله لدى KENWOOD أو أحد مراكز إصلاح KENWOOD المعتمدين.

عند الحاجة للمساعدة بشأن:

- استخدام الجهاز
- الصيانة أو الإصلاح

فاتصل بالمتجر الذي اشتريت منه الجهاز.

**قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي**

**قبل استخدام ملحق Kenwood**

- اقرأ هذه التعليمات جيدًا واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
- تخلص من مواد التغليف وأي ملصقات.

## السلامة

- تأكد من إزالة العظام والقشرة من اللحم قبل الفرم.
- عند فرم المكسرات؛ ضع كمية قليلة كل مرة وانتظر حتى تخرج قبل إضافة كمية أخرى.
- أوقف التشغيل وافصل الكهرباء:
  - قبل تركيب المكونات أو فكها
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف.
- لا تستخدم إلا الضاغط المرفق.
  لا تضع أصابعك أو أدوات المطبخ أبدًا في أنبوب التغذية.
- تحذير – شفرة القطع حاد، وتعامل بحرص عند الاستخدام والتنظيف.
- تأكد أن الملحقات محكمة في أماكنها قبل التشغيل.
- لا تترك الجهاز أبدًا دون مراقبة.
- تفاديًا للصدمات الكهربية؛ لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة أو السلك أو القابس.
- لا تستخدم جهازًا تالفًا أبدًا. افحصه أو أصلحه. انظر "الصيانة".
- لا تستخدم ملحقات ليست معتمدة.
- لا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون مراقبة.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز أو العبث فيه.
- لا تستخدم الجهاز إلا للاستخدام المنزلي المقصود. لا تتحمل كينوود أي مسؤولية إذا تعرض الجهاز لسوء الاستخدام أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

**قبل الاستخدام للمرة الأولى**

- اغسل أجزاء الجهاز انظر "العناية والتنظيف"

① صامولة حلقية
② منخل المفرمة: متوسط، خشن
③ قاطع
④ اللولب
⑤ جسم المفرمة
⑥ صينية
⑦ ضاغط

## التجميع

١ ركب اللولب داخل جسم المفرمة.
٢ ركب القاطعة – الطرف القاطع جهة الخارج ❶ . تأكد من إحكام وضعه – وإلا فقد تتلف المفرمة.
٣ ركب منخل المفرمة ❷. ضع الثلم على السن.
- استخدم المنخل المتوسط والخشن للحم النيئ والمطهو، أو السمك، أو المكسرات، أو الخضروات، أو الجبن، أو القشر، أو الفواكه المجففة للبودنج والمرملاد.

٤ ركب الصامولة الحلقية مرتخية.

## استخدام المفرمة

١ ارفع رأس الخلاط.
٢ ضع المفرمة في الوضع الموضح ❸، اضبط ألسن التشغيل في نهاية اللولب مع الفتحات المعنية في منفذ التشغيل.
٣ ضع المفرمة في المنفذ ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت في مكانه.
٤ اربط الصامولة الحلقية يدويًا.
٥ ركب الصينية ❹.
٦ **أذب ثلج الأطعمة المجمدة قبل الفرم.** تقطع اللحم شرائح عرضها ٢,٥ سم (١").
٧ شغل السرعة القصوى بتدوير مفتاح السرعة في اتجاه عقارب الساعة. مستخدمًا الضاغط، اضغط على الطعام برفق قطعة واحدة كل مرة. **لا تضغط بقوة** – فقد تتلف المفرمة.